

Spaghetti

(με σάλτσα “του Αγρότη”)

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	Spaghetti,
100	γρμ.	Βούτυρο,
250	γρμ.	Μπιζέλια,
150	γρμ.	Prosciutto,
50	γρμ.	Κρεμμύδι,
50	γρμ.	Σκόρδο,
250	γρμ.	Κρέμα Γάλακτος,
150	γρμ.	Παρμεζάνα (τριμμένη),
3		Αγκινάρες,
2	κουταλιές	Μαϊντανό,
1	ποτηράκι	Λευκό Κρασί,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Ετοιμασία

Ρίχνουμε σε ένα τηγάνι το βούτυρο και σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο (αφού πριν τα έχουμε ψιλοκόψει).

Προσθέτουμε τις αγκινάρες και τις αφήνουμε να ροδοκοκκινίσουν για 2 λεπτά.

“Σβήνουμε” με το κρασί και ανακατεύουμε μέχρι να εξατμιστεί. Στη συνέχεια προσθέτουμε 1 ποτήρι κρασιού βρασμένο νερό και τα αφήνουμε όλα μαζί να βράσουν σκεπασμένα, για 10 περίπου λεπτά.

Προσθέτουμε τα μπιζέλια και το prosciutto κομμένο σε κυβάκια και αφού τα αφήνουμε να βράσουν για άλλα 6 λεπτά περίπου, ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος, αλάτι και πιπέρι.

Βράζουμε τα Spaghetti σε άφθονο αλατισμένο νερό και αφού τα στραγγίζουμε τα ρίχνουμε μέσα στη σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει.

Γαρνίρουμε με την παρμεζάνα και τον τριμμένο μαϊντανό και σερβίρουμε αμέσως.